ナルトビエイで“革製品”と“加工食品”をつくる

【背景・目的・成果】 兵庫県の瀬戸内海沿岸では、毎年5～11月にヒレの幅が1m以上の大きな**ナルトビエイ**が群れで来遊し、アサリやカキの食害が起こっています。これを防ぐため、地元漁協がナルトビエイの駆除を開始、たつの市商工会がそれを有効利用する事業を始めましたが・・・

この事業を進める中で次のような**課題**が出てきました。

① ナルトビエイは大型で重く、身と皮の付着が強いため、皮をはがす手作業は**かなりの力と手間**が必要。

② ナルトビエイを利用するには、皮を剥がす機械を使うなど、手作業に頼らない**効率の良い方法**が必要。

そこで、魚体処理機を扱う西日本ニチモウ(株)と東亜交易(株)の協力を得て、薄くて軟らかい魚やイカの皮を剥ぐ時に使うスキンナーと、厚くて硬い牛や豚の皮を剥ぐときに使うスキンナーのいいところを組み合わせて、ナルトビエイの皮をそぎ取れるように**切れ味の良い刃**を使い、**ローラーの爪を大きなもの**に変更し、**回転数を低く**することで、これらの課題を解決しました。

その結果、手作業で1尾当たり 10分以上かかっていた皮剥ぎ作業を、**5 秒以下**に短縮できました。

皮

身

さらに、この方法で採取した皮と身は、手作業で採取したものより**大きく、傷が少ない**ため、革製品や加工食品の原料として利用できる品質の良いものでした。

【技術の活用】 今回の試験で採取した皮は、浦上製革所 が**“鞣し革”**に加工し、レリップ(株)と&MIKI が**“革製品”**に仕上げました。身は**“料理素材”**としても注目され、シェルビーフーズ(株) が**“缶詰め”**や**“お惣菜”**にしました。また、2020年からは、漁業者が漁獲したナルトビエイを、(社)農水産物生産供給認証機構が一次加工(皮を剥いで身を採取)し、地元企業が革製品や食品をつくり、たつの市商工会がこれらを**ブランド化**し、PRを行う予定です。

皮製品のブランドは

「Mitsu　イーグレイ」

写真提供:たつの市商工会

食品のブランドは

「瀬戸内　シーレイ」

写真提供:たつの市商工会

兵庫県 Hyogo Prefecture

兵庫県立農林水産技術総合センター
但馬水産技術センター

研究成果紹介
動画サイト